



Orxata de xufa casolana

Recepta



Alquería el Machistre

• Ingredients

- 250 gr. de xufa
- 1 litre d'aigua
- L'escorça d'una llima (opcional)
- 1 cullerada de canyella (opcional)
- Sucre al gust

• Elaboració

Llavem bé les xufes i les deixem en remull durant 10/12h, durant aquest temps cal anar canviant l'aigua si es fa térbola , les que suren es rebutgen.

Una vegada les xufes estan rehidratades cal extraure el seu suc, es trituren juntament amb l'aigua, el qual es va afegint a poc a poc.

Quan ja està triturat es tamisa per a eliminar la polpa de la xufa, afegim el sucre, la canyella i la llima, es deixa refredar durant diverses hores.

Llesta per a prendre!!!

L'orxata casolana sempre cal conservar-la en fred, dura aproximadament 2 dies en el frigorífic

